Контрольный Лист Наблюдений / Верификация

Участок «Производство: меню завтрака»

Омлет (приготовление с использованием формы-кольца)

ККЧ *Работник должен правильно ответить на вопросы данного раздела и продемонстрировать применение каждого принципа на практике.

Качество

☐ **Знает Золотые Стандарты Качества для омлета:**

- Горячий
- Сочный, нежный
- Ярко- жёлтого цвета
- Воздушный

Чистота

☐ **Знает, как обеспечить чистоту на станции:**

- Протирает станцию чистым продезин-фицированным полотенцем
- Чистит гриль скребком, протирает инвентарь для гриля

Культура обслуживания

☐ **Знает, как действовать, чтобы повысить культуру обслуживания:**

- Поддерживает запас готовых продуктов в UHC в соответствии с eProduction
- Своевременно пополняет запасы на станции

Безопасность пищи

☐ **Знает, как обеспечить безопасность пищи:**

- Не использует продукты с истёкшим сроком хранения
- Всегда использует чистые лотки для UHC

Охрана труда

☐ **Знает правила техники безопасности:**

- Использует правильный инвентарь во избежание ожогов
- Носит обувь на нескользкой подошве
- Знает и выполняет требования инструкций по охране труда

ПРОЦЕДУРЫ *Работник должен правильно выполнить все рабочие процедуры на станции.

ПЕРЕД РАБОТОЙ

☐ **Безопасность** Вымойте руки.
☐ Приготовьте растопленное сливочное масло.
☐ Достаньте из холодильника необходимое количество меланжа.
☐ Соблюдайте срок хранения меланжа при комнатной температуре – 30 минут.

ПОДГОТОВЬТЕ

☐ Подготовьте лоток UHC жёлтого цвета с чистой пергаментной бумагой. Поставьте лоток в держатель на гриле.
☐ Поставьте форму на гриль.
☐ Смажьте маслом гриль внутри формы с помощью кисти.

НАЛЕЙТЕ МЕЛАНЖ

☐ Отмерьте необходимое количество меланжа (105 мл на порцию) и вылейте его по центру формы.

ПРИГОТОВЬТЕ ОМЛЕТ

☐ Размешайте меланж при помощи вилки для омлета, чередуя движения от передней части формы к центру и от задней части формы к центру, формируя полосу из омлета по центру формы.

ПОТЯНИТЕ ФОРМУ-КОЛЬЦО НА СЕБЯ

☐ Когда омлет приготовится, потяните форму-кольцо на себя, чтобы сформировать из омлета прямоугольник.

СНИМИТЕ ОМЛЕТ

☐ Поднимите форму и отложите её в сторону.
☐ Снимите омлет с гриля специальной угловой лопаткой движением от задней части гриля к передней.

ПОЛОЖИТЕ В ЛОТОК

☐ Положите омлет в лоток UHC и разделите на 4 одинаковые порции с помощью боковой кромки вилки для омлета.

ПОМЕСТИТЕ В UHC

☐ Поместите лоток в UHC.
☐ Включите таймер на 20 минут.

УБОРКА

☐ **Чистота** После каждой партии тщательно почистите гриль металлическим скребком и резиновой линейкой. Протрите поверхности на станции и инвентарь чистым продезинфицированным полотенцем для гриля. Почистите формы для яиц и омлета с помощью специального ёршика.

Подписи

Работник: _____ Работник: _____

Инструктор: _____ Инструктор: _____

Дата: _____ Менеджер: _____

Тип оценки: ☐ **Обучение** ☐ **% КЛН**

_____ **/ 21 x 100% =** _____

(1 пункт = 4,76 балла)

Copyright © McDonald's Corporation, 2015 год. Все права защищены.